

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение для детей-сирот и
детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные
общеобразовательные программы "Школа-интернат № 3" (КГКОУ ШИ 3)

Рассмотрено
На заседании
Педагогического совета
Протокол № 2
от « 08 » 06 2022 г.

Согласовано
Заместитель директора по УВР
Н.Ю. Алхимина
_____ (подпись)
« 07 » 07 2022 г.

Утверждаю
Директор
Н.А. Васильева
_____ (подпись)
Приказ № _____ от
« 07 » 07 2022 г.



**Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая)
программа социально-педагогической направленности
«КУЛИНАРИЯ»**

Педагог КЦПД РАС ТМНР «Северный»
Китляр Т.Ю.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014.
2. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

Цель: развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач.

Задачи:

Образовательные:

- учить сотрудничать с детьми и взрослыми.
- формирование простейших эстетических ориентиров (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации быденной жизни и праздника;
- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с процессом приготовления пищи, сервировкой стола, обращением с кухонным инвентарем, соблюдением техники безопасности на кухне.

Развивающие:

- Умение выполнять доступные виды работ на кухне.
- Умение соблюдать технологические процессы приготовления пищи.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов, химических средств бытового назначения.
- подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся;

Воспитательные:

- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Коррекционные:

- исправлять недостатки моторики и совершенствовать зрительно-двигательную координацию путем использования вариативных и многократно повторяющихся графических действий с применением доступных бытовых поручений;

способствовать коррекции недостатков познавательной деятельности школьников путем систематического и целенаправленного воспитания и развития у них умений выполнять доступные бытовые поручения (обязанности).

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КРУЖКА «КУЛИНАРИЯ»

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по кулинарии реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по кулинарии актуальны для формирования компетентности в социально-бытовой сфере.

ОПИСАНИЕ КРУЖКА «КУЛИНАРИЯ»

Возрастная группа: от 3 до 18 лет

Количество участников не более 6 человек

Занятия проводятся 1 раз в неделю.

Продолжительность занятия – 80 минут.

Продолжительность курса – 39 занятий

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «КУЛИНАРИЯ»

Основным ожидаемым результатом освоения, обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения АООП, которые рассматриваются как возможные (примерные) и соразмерные с индивидуальными возможностями и специфическими образовательными потребностями обучающихся. Требования устанавливаются к результатам: личностным, включающим сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества.

ЛИЧНОСТНЫЕ, И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «КУЛИНАРИЯ»

Личностные	Предметные результаты		Базовые и учебные действия
	Минимальный уровень	Достаточный уровень	

<p>социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности</p> <p>формирование мотивации к обучению и познанию</p> <p>формирование уважительного отношения к окружающим</p> <p>формирование навыков безопасного поведения в быту</p> <p>формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств</p> <p>развитие доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей</p> <p>развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов</p>	<p>Освоение доступных средств, связанных с приготовлением пищи.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с приготовлением пищи.</p> <p>Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения.</p>	<p>Готовность к участию в совместных мероприятиях.</p> <p>Положительные эмоциональные реакции (удовольствие, радость) в процессе обучения кулинарии</p> <p>Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ на кухне: приготовление пищи, уборка, сервировка стола, др.</p> <p>Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов, химических средств бытового назначения.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.</p>	<p>Определять и формулировать цель деятельности на занятии с помощью педагога.</p> <p>Учиться работать по предложенному педагогом плану.</p> <p>Учиться отличать верно выполненное задание от неверного.</p> <p>Работа с раздаточным материалом</p> <p>Разучивание символических социальных жестов.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками, фотографиями, слайдами, видеосюжетами и пр.).</p>
--	--	--	--

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА «КУЛИНАРИЯ»

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты

рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уборка помещения кухни.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУРСА «КУЛИНАРИЯ»

№	Наименование разделов и тем	Дата	Кол-во часов
1	Вводное занятие «Знакомство»	сентябрь	1 час, 20 мин.
2	Игра с муляжами посуды	сентябрь	1 час, 20 мин.
3	Игра с муляжами продуктов	сентябрь	1 час, 20 мин.
4	Игра с муляжами кухонной мебели	сентябрь	1 час, 20 мин.
5	Обучающее занятие «Мы на кухне»	октябрь	1 час, 20 мин.
6	Знакомство с кухонным инвентарем	октябрь	1 час, 20 мин.
7	Обучение навыкам уборки на кухне, знакомство с чистящими и моющими средствами	октябрь	1 час, 20 мин.
8	Безопасное поведение на кухне	октябрь	1 час, 20 мин.
9	Правила приготовления бутербродов	ноябрь	1 час, 20 мин.
10	Бутерброд с колбасой	ноябрь	1 час, 20 мин.
11	Бутерброд с сыром	ноябрь	1 час, 20 мин.
12	Бутерброд ассорти	ноябрь	1 час, 20 мин.
13	Правила приготовления салатов	декабрь	1 час, 20 мин.
14	Салат овощной	декабрь	1 час, 20 мин.
15	Салат фруктовый	декабрь	1 час, 20 мин.
16	Салат оливье	декабрь	1 час, 20 мин.
17	Салат овощной (закрепление)	январь	1 час, 20 мин.
18	Салат фруктовый (закрепление)	январь	1 час, 20 мин.
19	Салат оливье (закрепление)	январь	1 час, 20 мин.
20	Салат в ассортименте	январь	1 час, 20 мин.
21	Блюда из куриных яиц	февраль	1 час, 20 мин.
22	Блюда из куриных яиц	февраль	1 час, 20 мин.
23	Блюда из куриных яиц	февраль	1 час, 20 мин.
24	Блюда из куриных яиц	февраль	1 час, 20 мин.
25	Приготовление блюд из готового теста	март	1 час, 20 мин.
26	Приготовление блюд из готового теста	март	1 час, 20 мин.
27	Приготовление блюд из готового теста	март	1 час, 20 мин.
28	Приготовление блюд из готового теста	март	1 час, 20 мин.
29	Приготовление блюд из крупяных изделий	апрель	1 час, 20 мин.
30	Приготовление блюд из крупяных изделий	апрель	1 час, 20 мин.
31	Приготовление блюд из крупяных изделий	апрель	1 час, 20 мин.
32	Приготовление блюд из крупяных изделий	апрель	1 час, 20 мин.
33	Приготовление блюд из макаронных изделий	май	1 час, 20 мин.
34	Приготовление блюд из макаронных изделий	май	1 час, 20 мин.
35	Приготовление блюд из макаронных изделий	май	1 час, 20 мин.
36	Приготовление блюд из макаронных изделий	май	1 час, 20 мин.
37	Приготовление десертов	июнь	1 час, 20 мин.
38	Приготовление десертов	июнь	1 час, 20 мин.
39	Приготовление десертов	июнь	1 час, 20 мин.

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Технические средства обучения

Аудио и аудиовизуальные устройства:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- магнитофон (музыкальный центр);
- видеомагнитофон;
- телевизор;

Дидактическое обеспечение:

- слайды;
- фото;
- записи на CD, аудиодисках и флэш-картах;
- магнитные записи;
- видеофильмы;
- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;
- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Оборудование:

- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.);
- таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.);
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница);
- ковровая, грифельная и магнитная доски;
- уборочный инвентарь.

Список литературы

1. Примерная адаптированная основная образовательная программа общего образования умственно отсталых обучающихся. Составитель Российский Государственный Педагогический Университет им. А.И. Герцена.
2. Программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2007.- 181 с. – (Коррекционная педагогика).
3. Н.В. Федорова «Полезные советы по домоводству и кулинарии»
4. Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В
5. Социально- бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
6. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
7. Разговор о правильном питании М., 2013
8. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003

Интернет ресурсы

<http://www.bibliotekar.ru/domovodstvo/>

<http://infourok.ru/obobschenie-opita-po-teme-vozmozhnosti-ikt-na-urokah-domovodstva-625723.html>

<http://www.konstantinn.com.ua/>

<http://www.zavuch.ru/>